

## CX68M8 Novità

### classica

Cucina inox, serie Concerto,  
60 x 60 cm  
Classe A

EAN13: 8017709147167



- Dimensioni: LxPxH 60x60x85 cm
- forno elettrico
- consumo effettivo: 10% di energia in meno rispetto alla Classe A

#### PIANO:

- 4 fuochi
- bruciatore **ultrarapido (3,5 kW)**
- valvole di sicurezza
- accensione elettronica sulle manopole
- **griglie smaltate opache antigraffio**

#### FORNO:

- **forno elettrico multifunzione termoventilato (9 funzioni)**
- 8 funzioni di cottura, tra cui funzione Turbo
- 1 funzione di pulizia Vapor Clean
- timer contaminuti con fine cottura
- capacità netta lt. 68
- sistema di raffreddamento tangenziale
- termostato regolabile
- grill elettrico
- controporta tutto vetro, con vetro interno rimovibile per la pulizia



### Funzioni prodotto



### Opzioni prodotto

- **KIT60X** - Kit schienale inox
- **KITPAS** - Piedini silver per altezza 90 cm

- **AL60** - Alzatina
- **GRI604** - Griglie in ghisa
- **WOKGHU** - Griglia in ghisa per wok
- **PPR2** - Piastra per pizza
- **GT1T** - Guide telescopiche 1 livello, estrazione totale


**Forno Principale**

**Resistenza cielo + resistenza suola (cottura tradizionale o statica):**

il calore, provenendo contemporaneamente dall'alto e dal basso, rende questo sistema adatto per cucinare qualsiasi tipo di cibo. La cottura tradizionale, denominata anche statica o termoradiante, è adatta per cucinare un solo piatto per volta. Ideale per arrostiti di qualsiasi tipo, pane, torte ripiene e comunque particolarmente indicata per carni grasse come oca od anatra.


**Resistenza suola (cottura finale):**

il calore proveniente solo dal basso consente di completare la cottura dei cibi che richiedono una maggior temperatura di base, senza conseguenze sulla loro rosolatura. Ideale per torte dolci o salate, crostate e pizze. N.B.: questo simbolo nei forni S340G, S340GEB, S341GX, S810G, S810GEB, SE900GX indica il bruciatore a gas.


**Resistenza grill centrale:**

questa funzione disponibile solo sui modelli a 8, 10 e 11 funzioni consente, tramite l'azione del calore sprigionato dal solo elemento centrale di grigliare le piccole porzioni di carne e di pesce, per preparare spiedini, toast e tutti i contorni di verdura alla griglia.


**Resistenza grill:**

il calore derivante dalla resistenza grill consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura soprattutto con carni di medio/piccolo spessore e, in combinazione con il girarrosto (dove previsto), permette di dare a fine cottura una doratura uniforme. Ideale per salsicce, costine, bacon. Nei forni a 8, 10 e 11 funzioni, la resistenza grill è costituita da un doppio elemento che consente la grigliatura su tutto il piano d'appoggio (grill largo). Tale funzione in questi modelli permette di grigliare in modo uniforme grandi quantità di cibo, in particolare modo carne.


**Ventola + resistenza grill:**

l'aria prodotta dalla ventola addolcisce la decisa onda di calore generata dal grill, consentendo una grigliatura ottimale anche per cibi di grosso spessore. Ideale per grandi tagli di carne (ad es. stinco di maiale). Nei modelli a 10 e 11 funzioni la resistenza grill è formata da un doppio elemento di più ampie dimensioni rispetto al grill tradizionale, che consente una resa eccezionale (cottura e gratinatura rapida di grandi grigliate di carne).


**Ventola + resistenza circolare + resistenza cielo + resistenza suola (cottura turboventilata):**

la combinazione della cottura ventilata con la cottura tradizionale consente di cucinare con estrema rapidità ed efficacia cibi diversi su più piani, senza trasmissioni di odori o sapori. Ideale per cibi di grandi volumi che richiedono cotture intense.


**Ventola + resistenza circolare (cottura a ventilazione forzata o ventilata):**

la combinazione tra la ventola e la resistenza circolare (incorporata nella parte posteriore del forno) consente la cottura di cibi diversi su più piani, purché necessitino delle stesse temperature e dello stesso tipo di cottura. La circolazione di aria calda assicura una istantanea ed uniforme ripartizione del calore. Sarà possibile, per esempio, cucinare contemporaneamente pesce, verdure e biscotti senza alcuna mescolanza di odori e sapori.


**Fiocco di neve:**

lo scongelamento rapido viene favorito dall'attivazione di un'apposita ventola, che assicura una ripartizione uniforme di aria a temperatura ambiente all'interno del forno. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.

**Vapor clean**


La particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.

**CX68M8**

classica

Concerto

60x60 cm

inox

tipo piano: gas

tipo forno: multifunzione termoventilato

classe energetica A

